

Candy

FOUR
MICRO-ONDES
COMBINE

Notice d'utilisation

COMBI  *Chef*
2

► INTRODUCTION

○ Lire attentivement les instructions contenues dans ce livret. Vous y trouverez d'importantes indications concernant la sécurité de mise en service, l'utilisation et la manipulation des différentes commandes ainsi que les recommandations concernant le service après-vente et la garantie.

○ Cet appareil, doit être utilisé exclusivement pour décongeler, réchauffer ou cuire des aliments. Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages provoqués par un usage non conforme aux prescriptions de ce livret.

► INSTALLATION

○ Enlevez l'emballage, (le conserver pour un éventuel transport), vérifiez l'état général de l'appareil et notamment la parfaite étanchéité et application de la porte sur le batis. En cas de doute, ne pas brancher l'appareil, faire appel au service après-vente de votre revendeur.

○ retirez du four le livret d'instruction, les documents de garantie, déballez la grille et le plat lèche-frite.

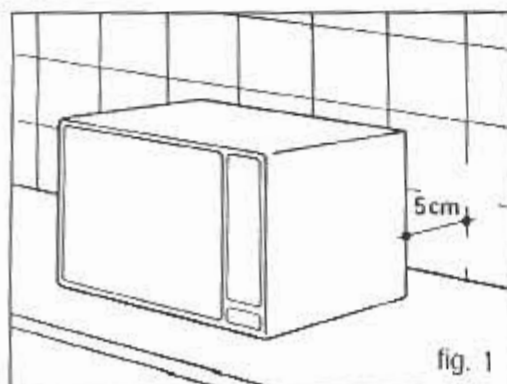
Aucun objet ne doit reposer sur l'appareil. Un intervalle d'au, moins 5 cm pour les faces latérales et 10 cm pour la face arrière doit être respecté entre le four et les murs ou cloisons afin d'assurer une ventilation correcte.

○ Le four doit, reposer sur une surface plane et horizontale et doit être éloigné des sources de chaleur et/ou de vapeur.

○ Contrôlez que toutes les manettes sont en position 0. Vérifiez que la puissance de la ligne alimentant votre combi-chef est suffisante (13 ampères minimum).

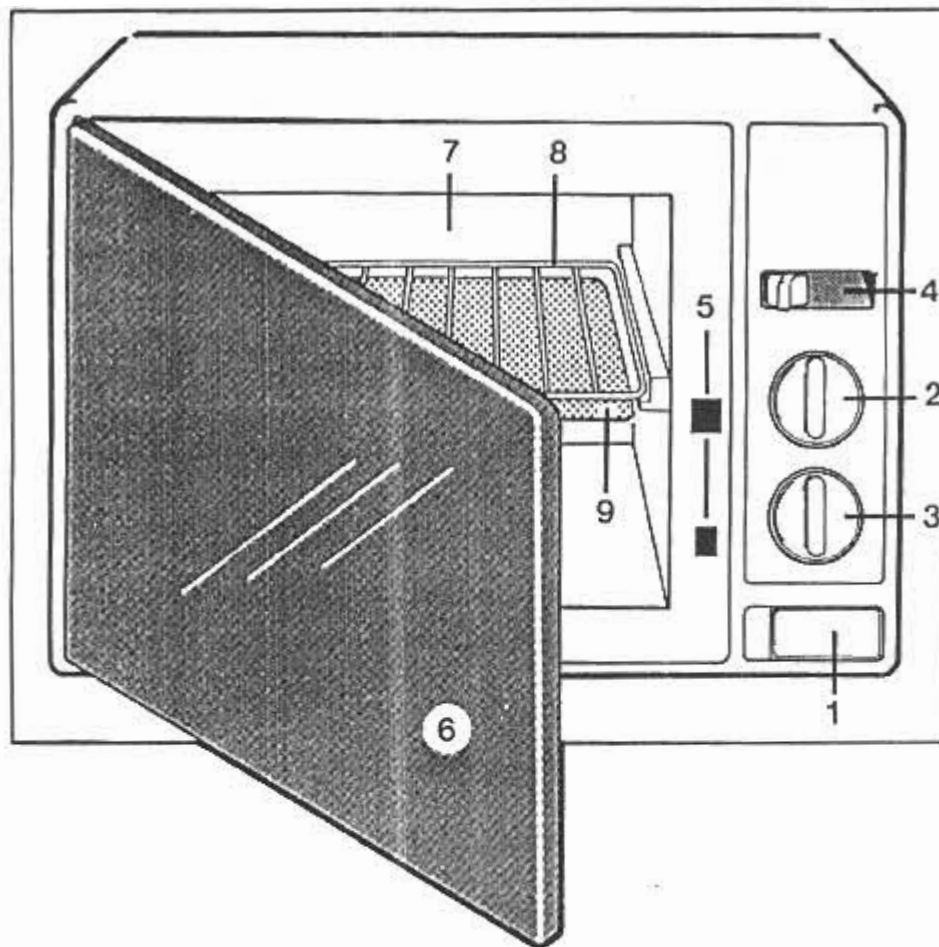
Vérifiez que le socle comporte bien une mise à la terre conforme aux normes de sécurité.

○ Le constructeur décline toutes responsabilités en cas d'éventuels dommages causés aux choses et aux personnes et imputables à un branchement non conforme à la réglementation en vigueur et aux prescriptions du présent manuel.



► CARACTERISTIQUES

Puissance restituée (dans 2 litres d'eau)	W	600
Puissance absorbée		
— Micro-ondes	W	1050
— Four	W	1550
— Gril	W	1450
— Gril + micro-ondes	W	2500
— Four + micro-ondes	W	2600
Puissance restituée en fonction de la position du régulateur		
	W	de 0 à 600
Fréquence de travail du magnétron	MHz	2450
Tension et fréquence d'alimentation	V	220 50 Hz
Poids	Kg	25 c.a.
Dimensions extérieures		
Largeur	mm	510
Profondeur	mm	365
Hauteur	mm	340
Dimensions intérieures		
Largeur	mm	353
Profondeur	mm	303
Hauteur	mm	220
Capacité de l'emplacement cuisson	l	24
Minuterie max.	min.	60
Aménagements:		
Régulateur automatique d'intensité de cuisson aux micro-ondes		
Éclairage intérieure		
Triple système de sécurité		
Signal acoustique de fin de cuisson		
Thermostat réglable de 50 à 240 degrés centigrades		
Grille intermédiaire réglable		
Lèche-frite en acier émaillé		



- ① Bouton poussoir d'ouverture de la porte
- ② Sélecteur de fonctions et réglage de la température du four
- ③ Minuterie (compte-minutes)
- ④ Curseur de réglage de l'intensité de cuisson aux micro-ondes

- ⑤ Verrou et sécurités de fermeture
- ⑥ Porte
- ⑦ Enceinte du four
- ⑧ Grille pour multi cuisson
- ⑨ Plat lèche-frite

► EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT

Votre nouveau four peut cuire selon 5 modes de cuisson différents:

- 1 - cuisson micro-ondes.
- 2 - chaleur ventilée avec mise en service des deux éléments chauffants et circulation d'air chaud.
- 3 - cuisson combinée (chaleur ventilée plus micro-ondes).
- 4 - gril.
- 5 - gril avec micro-ondes.

○ La combinaison de ces différents systèmes de cuisson réunis en un seul appareil. Vous permettra de réussir les recettes les plus savoureuses: par exemple un rôti peut être cuit en chaleur ventilée avec combinaison de micro-ondes.

○ Lisez attentivement les recettes du livre de recettes fourni avec l'appareil, vous y trouverez de nombreux conseils pour une parfaite utilisation de votre combi-chef.

► COMMANDES

Sur le tableau de bord vous trouverez (de haut en bas):

○ quatre voyants lumineux A, B, C, D.

○ Un curseur E.

○ Deux manettes F, G.

○ Les voyants lumineux vous signalent l'allumage du four et le mode de cuisson en cours d'utilisation.

○ Voyant A ***** mise en fonctionnement.

○ Voyant B ***** cuisson aux micro-ondes.

○ Voyant C ***** cuisson en chaleur ventilée

○ Voyant D ***** cuisson au gril.

○ L'allumage simultané des voyants B et C indique une cuisson combinée micro-ondes et chaleur ventilée.

○ De même, l'allumage des voyants B et D indiquent une cuisson combinée gril plus micro-ondes.

○ Nota: les voyants B, C, D s'allument et s'éteignent avec un intervalle de quelques secondes (régulation automatique de la température du four et de la puissance des micro-ondes) et ce en fonction des réglages sélectionnés.

○ Le CURSEUR E règle la puissance des micro-ondes de 0 à 100%

(pleine puissance); à 100% de puissance l'indicateur reste constamment allumé; à 50% de puissance l'indicateur s'allume et s'éteint toutes les 10 secondes environ.

Sur la position ● l'indicateur est éteint et il n'y a pas de production de micro-ondes.

○ La MANETTE F permet de sélectionner les différents modes de cuisson.

SELECTION

0 * arrêt total

2 à 3 * A) cuisson à chaleur ventilée (le curseur de réglage des micro-ondes, est sur la position ●).

Le déplacement de la manette vous permet de régler la température du four jusqu'à 240 centigrades.

* B) cuisson combinée si le curseur est sur une position autre que 0.

4 * cuisson au gril ou cuisson gril plus micro-ondes si le curseur de réglage de micro-ondes est sur une position autre que zéro.

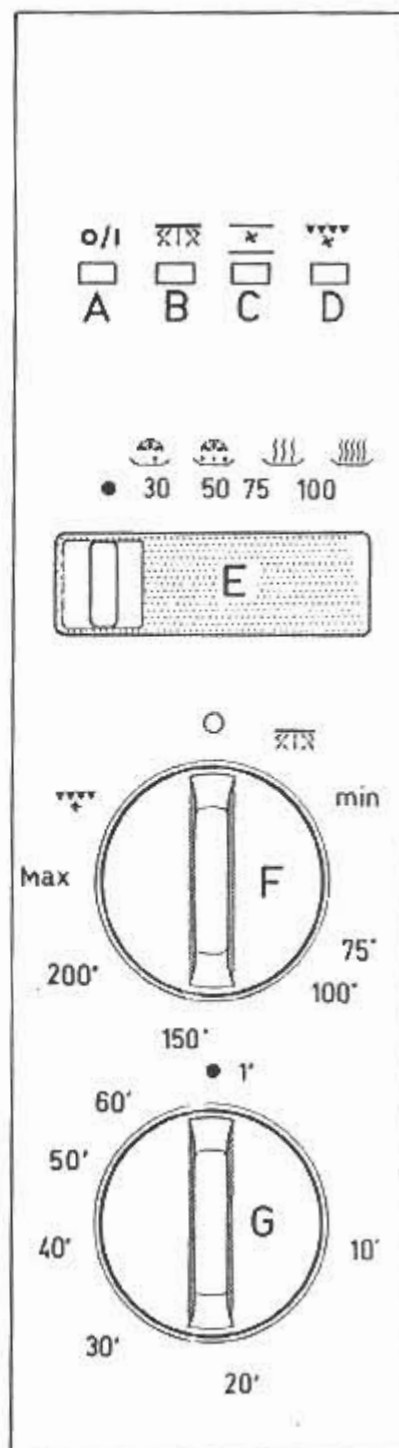
○ MANETTE G

* Minuterie, elle permet de régler le temps de cuisson de 30 secondes à

60 minutes tout en vous indiquant le temps de cuisson restant.

NOTA: la Minuterie s'arrête à chaque ouverture de la porte; elle se remet automatiquement en marche lorsque l'on referme la porte. Un signal sonore vous informe de la fin de cuisson.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson en tournant la manette dans un sens ou dans l'autre selon la sélection désirée; pour obtenir deux minutes, positionner la manette sur 5 minutes puis la ramener sur le temps désiré.



► CUISSON AUX MICRO-ONDES

○ Les micro-ondes de la même famille que les ondes de radar cuisent par agitation des molécules d'eau contenues dans les aliments. De ce fait, il n'y a pas d'échauffement des parois du four. Le plat se réchauffe uniquement par effet de conduction avec les aliments en train de cuire.

○ Sauf dans certains cas exceptionnels (voir ci-après) il n'est pas possible d'utiliser des plats en métal qui, en réfléchissant les micro-ondes, empêchent la cuisson et risquent de détériorer le magnétron.

Les plats en verre, terre cuite ainsi que tous les nouveaux plats en matière synthétique sont particulièrement recommandés.

○ Pour les premières cuissons, respectez les temps et intensités conseillés dans le livre de recettes: ceci vous permettra de comparer les résultats obtenus par rapport à la cuisson dans un four traditionnel.

Vous pouvez sans aucun risque ouvrir la porte pour contrôler la cuisson.

Mais vous ne devez pas faire fonctionner le four à vide sauf dans les cas de préchauffage des plats brûnisseurs.

Ne pas utiliser de plats avec des décorations métalliques, celles-ci pourraient être endommagées.

UN PETIT TEST

Pour vérifier qu'un récipient peut être utilisé en micro-ondes, le mettre dans votre appareil avec un verre rempli d'eau placé à côté; après

deux minutes de programmation cuisson, il doit être à peine tiède.

Utilisation de barquettes en aluminium léger (pas plus de 3 cm de hauteur).

Cette utilisation est possible sous réserve des précautions suivantes:

Enlever le couvercle de la barquette. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun contact entre la barquette et les parois du four (risque de détérioration du four). Afin d'éviter tous risques de débordement de grandes quantités de liquides mis à bouillir, il est conseillé d'agiter le mélange en fin de cuisson.

Familiarisation avec le fonctionnement du régulateur d'intensité de micro-ondes.

Faites quelques expériences avec un bol rempli d'eau:

Mettre le sélecteur sur 100%

Minuterie sur 5 Minutes

Surveillez l'ébullition

Ramener le curseur presque à 0; l'ébullition diminue et s'arrête; ramener le curseur sur 10, l'ébullition reprends rapidement.

Condensation:

En fonctionnement micro-ondes, seules les parois du four restant froides, il peut y avoir apparition de condensation (Goutellettes d'eau) sur, la vitre, intérieure et sur les parois du four. Il s'agit d'un phénomène naturel. Vous pouvez une fois la cuisson terminée, soit essuyer les parois, soit faire fonctionner quelques instants le gril.

► CUISSON A CHALEUR VENTILEE (sans micro-ondes)

La différence essentielle est que grâce à la puissance et à la ventilation forcée de l'air chaud il n'est pas nécessaire de préchauffer le four dont la température est très uniforme.

○ Dans le cas de la cuisson par chaleur ventilée sans micro-ondes vous pouvez utiliser toutes sortes de plats même en métal.

○ Vous pouvez également cuire sur deux niveaux en prenant cependant la précaution de ne pas utiliser sur le plan supérieur un plat trop large qui générerait la circulation de l'air chaud sur le plat inférieur.

○ Si vous devez cuire une grosse quantité d'aliments, la durée du cycle de la minuterie pourra ne pas être suffisante. Dans ce cas, remettre le four en service en positionnant la minuterie sur le temps souhaité.

► CUISSON COMBINEE

La cuisson combinée (chaleur ventilée + micro-ondes) est un des grands avantages de votre nouveau four. Elle permet en effet de réduire considérablement les temps de cuisson tout en assurant une dorure parfaite des aliments.

○ Toutes les précautions indiquées pour la cuisson aux micro-ondes sont applicables à la cuisson combinée.

○ Choisir de préférence des récipients en poterie, céramique, verre à feu et certains plastiques destinés au four.

○ Dans le cas de la cuisson combinée, ne pas utiliser la lèche-frite ou la grille en métal.

○ Pour effectuer la cuisson combinée, positionner la manette E entre 2 et 3 selon la température du four choisie.

Régler l'intensité des micro-ondes avec le curseur E, régler le temps de cuisson avec la manette G.

○ NOTA: la cuisson combinée est particulièrement recommandée pour les rôtis et les gros poissons.

► CUISSON AU GRIL ET CUISSON AU GRILL + MICRO ONDES

- Positionner le plat sur la grille.
- En retournant la grille sur les glissières, vous pouvez rapprocher ou éloigner le plat du gril.
- Amener la manette F en position 4 et régler le temps de cuisson avec le minuteur.
- Une fois le met bien saisi, vous pouvez diminuer le temps de cuisson en agissant sur le curseur E.

1) Ce que vous trouverez dans votre four:

- un livre de recettes
- une grille d'appui
- une lèchefrite en acier émaillée.

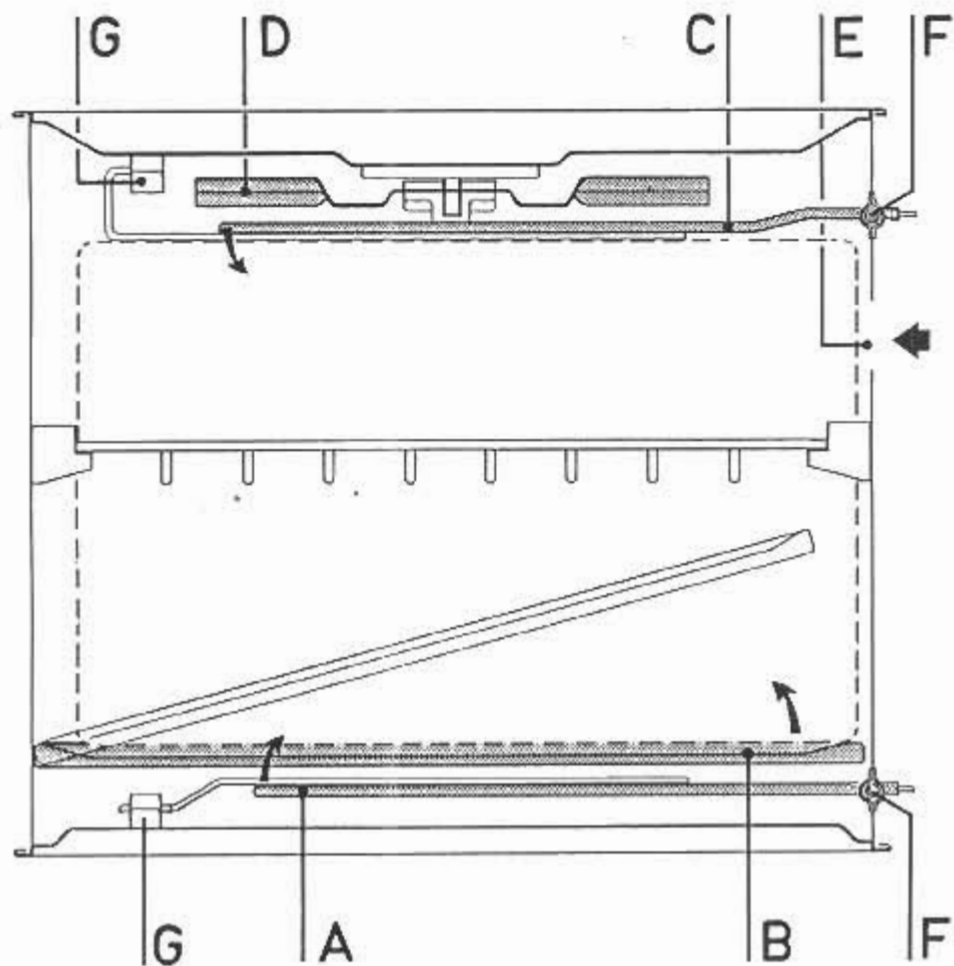
2) Ce que vous pourrez utiliser:

- le plat à brûnir: c'est un plat dont la partie centrale devient rouge en présence des micro-ondes. C'est utile pour rôtir lorsque vous utilisez exclusivement les micro-ondes.
- la casserole grill: c'est une casserole avec un couvercle et dont le fond est le même que celui du plat à brûnir: elle sert surtout pour des ragoûts ou des viandes braisées.
- Vous pourrez acquérir ces accessoires chez votre revendeur habituel.

► LA CUVE DE CUISSON DU FOUR

○ Les éléments chauffants de votre four sont au nombre de 2:
un élément (A) placé sous la sole en vitrocéramique (B) qui est amovible et l'autre élément (C) est bien visible dans la partie haute du four.
○ Les éléments chauffants (A) et (C) se basculent pour faciliter le nettoyage (lire NETTOYAGE DE VOTRE FOUR) et sont fixés sur la paroi droite du four par des charnières (F) et accrochés à la tête par des crochets (G).

○ Au-dessus de l'élément chauffant supérieur est située une grande hélice de ventilation (D) qui a double fonction de distribuer l'air chaud à l'intérieur du four, de façon à ce que la température soit uniforme en chaque point de la cuve et de distribuer les microwaves de la meilleure façon.
○ Les micro-ondes entrent dans la cuve de cuisson par la petite fenêtre marron (E).



► NETTOYAGE ET MANUTENTION

Il est très important que le four soit souvent nettoyé, de préférence dès qu'il a refroidi, après chaque cuisson, de façon à ce que les éventuelles éclaboussures de graisse projetées sur les parois n'attachent pas de façon trop tenace.

Avant d'effectuer le moindre nettoyage, débrancher l'appareil.

Le four peut être nettoyé avec les produits existants dans le commerce pour le nettoyage des fours à micro-ondes.

Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou tampons abrasifs: vous pourriez détériorer la surface des parois de la cuve de cuisson. Essuyer les parois avec un chiffon humide pour éviter que le détersif laisse des odeurs dans la cuve.

Les odeurs peuvent être éliminées en faisant bouillir une solution d'eau et de quelques cuillers de citron pendant 5-7 mn dans une tasse à l'intérieur du four.

Sécher l'humidité à l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Dans le cas de débordements de li-

quides, lever la sole en vitroceramique, en la faisant pivoter avec une lame de couteau glissée entre la sole et la paroi de la cuve de cuisson et nettoyer le fond de l'appareil.

Le nettoyage de la voûte et du fond du four est facilité par les éléments chauffants spéciaux basculants qui peuvent être facilement décrochés et opportunément inclinés, afin de permettre un nettoyage complet du four.

Le nettoyage doit être effectué soit à l'intérieur de la cuve, soit sur la surface de fermeture de la porte et des garnitures, en ayant soin d'éliminer tout résidu de graisse et d'aliments dans cette zone, afin d'éviter les interférences pour une correcte fermeture de la porte.

Les garnitures de la porte et la surface contiguë doivent être soigneusement examinées.

En cas de détérioration de telles zones ne pas utiliser l'appareil, le débrancher et appeler le service après-vente de votre revendeur.

► DES TYPES DE RECIPIENTS POUR CHAQUE TYPE DE CUISSON

Dans le recueil de recettes, vous trouverez un tableau très utile qui vous indiquera, pour chaque type de cuisson, quels sont les ustensiles que vous pourrez employer et ceux qui ne doivent pas l'être.

Dans le cas de doute, agir ainsi:

Si vous doutez d'un certain matériel non métallique à utiliser avec les micro-ondes, le placer dans le four sans aliment pendant 15-20 secondes, en faisant fonctionner uniquement les micro-ondes à 100%:

s'il chauffe de façon excessive, cela signifie qu'il n'est pas adapté pour l'utilisation dans un four micro-

ondes et qu'il est utilisable uniquement pour la cuisson à chaleur ventilée.

Si vous voyez des étincelles entre l'ustensile que vous utilisez et la grille ou les parois du four pendant la cuisson aux micro-ondes, l'ustensile n'est pas adapté pour l'utilisation au four micro-ondes.

Si vous avez des incertitudes sur la résistance de certains ustensiles en plastique à la chaleur, contrôlez le fond de l'ustensile: le plastique doit porter un tampon avec la température maximum d'utilisation.

► PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Si vous utilisez les micro-ondes en disposant un aliment sur le plan inférieur, enlever toujours la grille.
- Si vous démontez l'hélice pour le nettoyage du four, ayez soin de remonter le tout de façon correcte et de bien bloquer la fixation de l'hélice.
- Ne jamais faire fonctionner le four sans la sole inférieure.

Eviter d'exécuter la dernière partie de la cuisson d'aliments gras dans des récipients sans couvercle. Le four restera propre!

- Après une cuisson prolongée, ne pas poser de récipients froids sur la sole encore chaude. Le choc thermique pourrait endommager la sole.

► SECURITE

Votre four a été scrupuleusement testé et est parfaitement conforme aux normes de sécurité.

Cependant pour vous garantir le meilleur service et toute la sécurité voulue, il est important de respecter ces consignes: ne pas essayer de mettre l'appareil en marche porte ouverte; il est formellement interdit de neutraliser les sécurités équipant la porte.

Nettoyer soigneusement les résidus d'aliments se situant dans la zone de fermeture de la porte.

Ne pas mettre en marche l'appareil s'il existe le moindre endommagement à la porte, aux charnières ainsi qu'à leurs supports ou au batis.

Conformez-vous aux règles de sécurité suivantes:

ne pas toucher l'appareil avec les mains humides ou les pieds nus et humides; débrancher l'appareil en saisissant la fiche et non le câble.

Lorsque l'on décide de ne plus utiliser définitivement l'appareil, il est recommandé, après l'avoir débranché, de couper le câble d'alimentation.

SERVICE APRES-VENTE

Avant de faire intervenir le service après-vente agréé par votre revendeur ou par le constructeur, nous vous conseillons de contrôler que:

La porte est bien fermée; en effet, de petits débris d'aliments peuvent en restant collés sur la porte ou sur le batis empêcher une parfaite fermeture et donc la mise en fonctionnement.

La minuterie n'est pas en position 0. La prise de courant est bien introduite dans son socle et que celui-ci est bien alimenté. Le contrôler en y branchant un autre appareil (lampe, sèche cheveux etc...)

La touche de mise en marche est bien positionnée

IMPORTANT

Nous vous rappelons que seuls les techniciens agréés par votre revendeur ou par le constructeur sont habilités à intervenir sur ce type d'appareil.

Toute intervention effectuée par un organisme non agréé risque de vous faire perdre le bénéfice de la garantie.

▶ **ATTENTION**

A MESSIEURS LES REPARATEURS

Les personnes ne doivent pas être exposées au rayonnement produit par le magnétron en cas de mode d'utilisation incorrecte. Toutes les connexions d'entrée et de sortie de la très haute tension, le guide d'onde, les différents joints, brides etc. Doivent être remis dans les mêmes conditions que lors de la construction. Ne pas faire fonctionner le générateur sans une charge prévue pour absorber le rayonnement. Ne jamais regarder à l'intérieur du guide d'onde ouvert ou de l'antenne pendant que le générateur fonctionne.

GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant une année contre tous défauts de fabrication ou de matière.

Pendant cette période, les pièces défectueuses seront, soient remplacées soient réparées gratuitement.

Sauf spécification particulière les frais de main d'oeuvre et de déplacement restent à la charge de l'utilisateur.

En aucun cas le remplacement de l'appareil ne pourra être exigé.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages survenant aux choses ainsi qu'aux personnes et imputables aux appareils.

Aucune indemnité ne pourra être exigée sous quelque forme que ce soit.